

Oatmeal ipa

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **30**
- SRM **5.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (73%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1.5 kg (21.9%)	85 %	3
Ziarno	Diastatic	0.25 kg (3.6%)	80 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.1 kg (1.5%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	35 g	60 min	5.5 %
Whirlpool	lunga	25 g	20 min	11 %
Whirlpool	Izabella	50 g	20 min	5.5 %
Na zimno	Izabella	50 g	3 dni	5.5 %
Na zimno	lunga	25 g	3 dni	11 %